

Register Online!
(see page 2)

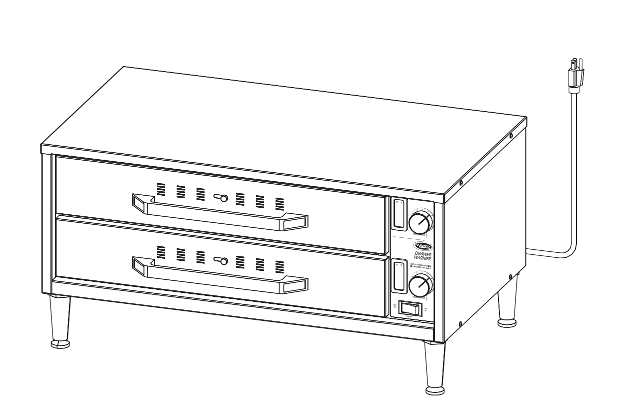
S'inscrire en ligne!
(voir page 12)



Split Drawer Warmers
Tiroirs Chauffants Séparés
HDW-R2 Series/Série

Installation and Operating Manual
Manuel d'installation et d'utilisation

P/N 07.04.353.00





⚠ WARNING

Do not operate this equipment unless you have read and understood the contents of this manual! Failure to follow the instructions contained in this manual may result in serious injury or death. This manual contains important safety information concerning the maintenance, use, and operation of this product. If you're unable to understand the contents of this manual, please bring it to the attention of your supervisor. Keep this manual in a safe location for future reference.

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

No opere este equipo al menos que haya leído y comprendido el contenido de este manual! Cualquier falla en el seguimiento de las instrucciones contenidas en este manual puede resultar en un serio lesión o muerte. Este manual contiene importante información sobre seguridad concerniente al mantenimiento, uso y operación de este producto. Si usted no puede entender el contenido de este manual por favor pregunte a su supervisor. Almacenar este manual en una localización segura para la referencia futura.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser cet équipement sans avoir lu et compris le contenu de ce manuel ! Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner de graves blessures ou la mort. Ce manuel contient des informations importantes concernant l'entretien, l'utilisation et le fonctionnement de ce produit. Si vous ne comprenez pas le contenu de ce manuel, veuillez le signaler à votre supérieur. Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour pouvoir vous y référer plus tard.

Français = p 12

CONTENTS

English

IMPORTANT OWNER INFORMATION

Record the model number, serial number (specification label located on the back of the unit), voltage, and purchase date of the unit in the spaces below. Please have this information available when calling Hatco for service assistance.

Model No. ____

Serial No. ____

Voltage ____

Date of Purchase ________________________________

Register your unit!

Completing online warranty registration will prevent delay in obtaining warranty coverage. Access the Hatco website at **www.hatcocorp.com**, select the *Parts & Service* pull-down menu, and click on "Warranty Registration".

Business Hours: 7:00 AM to 5:00 PM Central Standard Time (CST)

(Summer Hours: June to September—
7:00 AM to 5:00 PM CST Monday–Thursday
7:00 AM to 4:00 PM CST Friday)

Telephone: 800-558-0607; 414-671-6350

e-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: 800-690-2966 (Parts and Service)
414-671-3976 (International)

24/7 — 24 Hour 7 Day Parts and Service Assistance available in the United States and Canada by calling 800-558-0607.

Additional information can be found by visiting our web site at **www.hatcocorp.com**.

INTRODUCTION

Hatco Split Drawer Warmers are designed to keep foods at optimum serving temperatures without affecting quality. They are built for tough kitchen duty with rugged stainless steel construction, heavy-duty hardware, stainless steel slides, and positive-closing drawers. Split Drawer Warmers expand holding capacities with two drawers of food in the same height as a single standard drawer. They are ideal for casseroles, pot pies, rolls, nacho chips, potatoes, vegetables, poultry, meat, and desserts.

Hatco Split Drawer Warmers are products of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance, and optimum performance. Every unit is inspected and tested thoroughly prior to shipment.

This manual provides the installation, safety, and operating instructions for Split Drawer Warmers. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of the unit.

Safety information that appears in this manual is identified by the following signal word panels:



WARNING indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



CAUTION indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

NOTICE

NOTICE is used to address practices not related to personal injury.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION



Read the following important safety information before using this equipment to avoid serious injury or death and to avoid damage to equipment or property.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.
- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).
- Do not steam clean or use excessive water on the unit.
- This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not pull unit by power cord.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. The cord must be replaced by Hatco, an Authorized Hatco Service Agent, or a person with similar qualifications.
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- Do not allow liquids to spill into the unit.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

⚠ WARNING

FIRE HAZARD:

- Locate unit a minimum of 1″ (25 mm) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
- Do not use harsh chemicals such as bleach (or cleaners containing bleach), oven cleaners, or flammable cleaning solutions to clean this unit.

Make sure food product has been heated to the proper food-safe temperature before placing in unit. Failure to heat food product properly may result in serious health risks. This unit is for holding preheated food product only.

Hatco Corporation is not responsible for actual food product serving temperature. It is the responsibility of the user to ensure that food product is held and served at a safe temperature.

Make sure all operators have been instructed on the safe and proper use of the unit.

This unit is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities. Ensure proper supervision of children and keep them away from the unit.

This unit has no "user-serviceable" parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 800-558-0607 or 414-671-6350; fax 800-690-2966; or International fax 414-671-3976.



BURN HAZARD:

- Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.
- Use caution when opening drawer. Hot air escapes when drawer is open.

Locate unit in an area that is convenient for use. The location should be level and strong enough to support the weight of the unit and contents.

NOTICE

Do not lay unit on the front or back side. Damage to the unit could occur.

Use non-abrasive cleaners and cloths only. Abrasive cleaners and cloths could scratch the finish of the unit, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation.

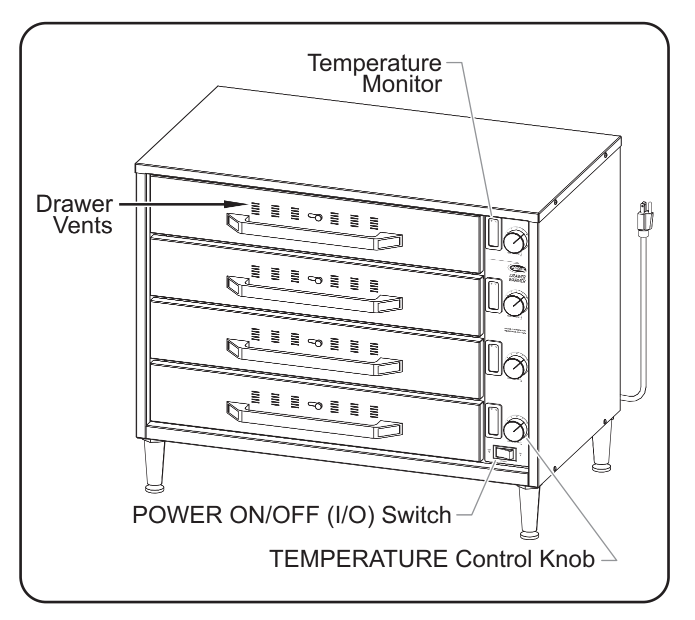


MODEL DESCRIPTION

All Models

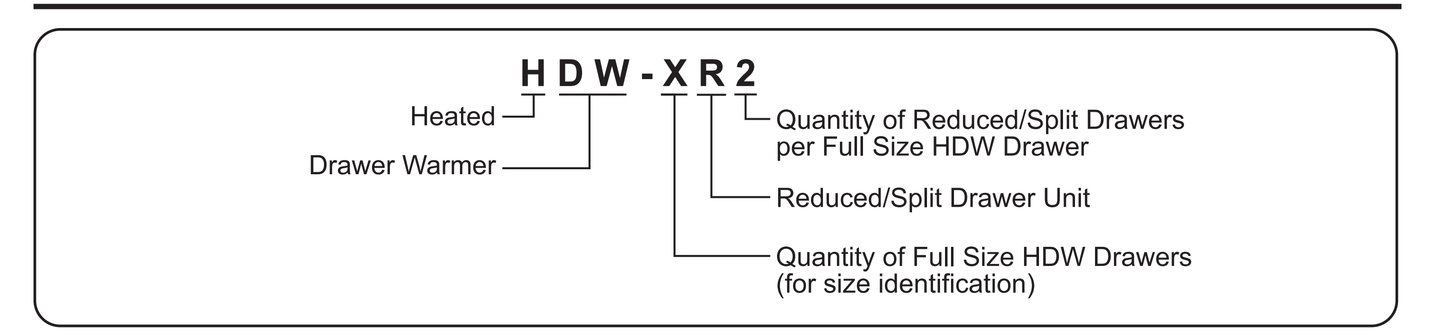
Hatco Split Drawer Warmers are built of rugged stainless steel with heavy-duty full extension drawer slides and heavy-duty hardware. These models are free-standing units equipped with two or four drawers, 2-1/2″ (64 mm) deep food pans for each drawer, 4″ (102 mm) legs, and an attached 6′ (1829 mm) power cord with plug.

Each drawer features an adjustable temperature control and temperature monitor. Drawers can be configured with or without drawer vents. A single ON/OFF (I/O) switch controls the power to the unit. The insulated top and sides provide maximum energy efficiency and the blanket heating elements are warranted for one year. All drawer slides are warranted against breakage for two years.



Model HDW-2R2

MODEL DESIGNATION



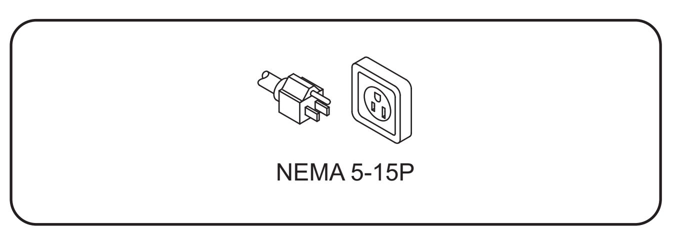
Plug Configuration

Units are supplied from the factory with an electrical cord and plug installed.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.

NOTE: The specification label is located on the back of the unit. See the label for serial number and verification of unit electrical information.



Plug Configuration

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

Electrical Rating Chart

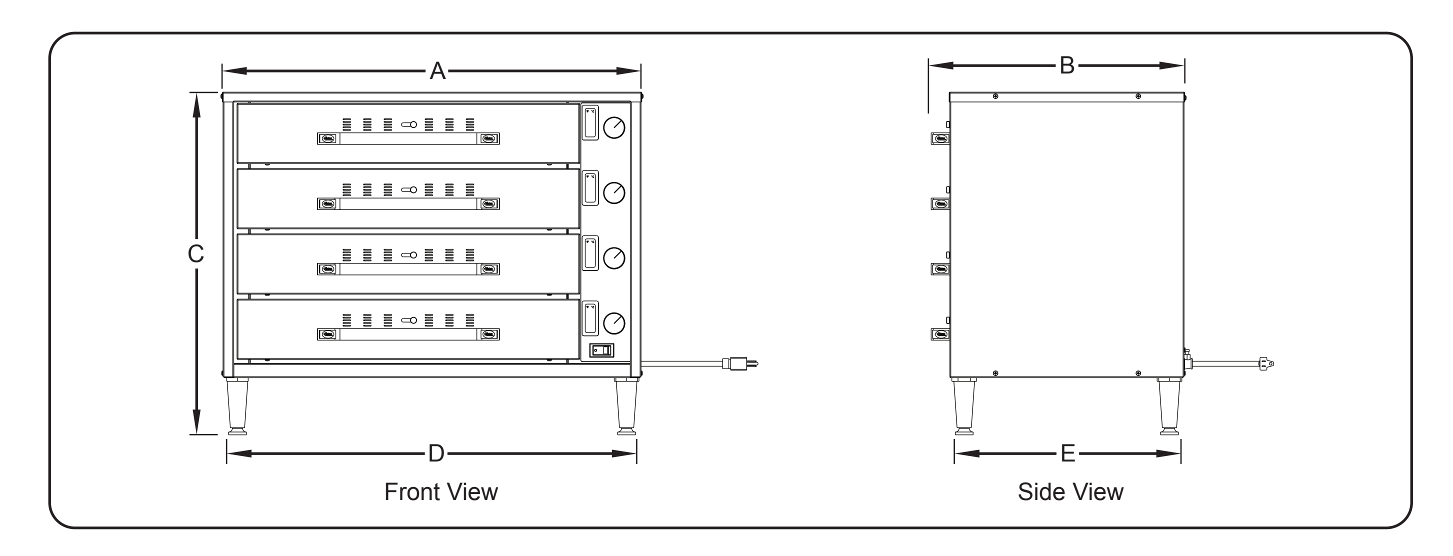
Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
HDW-1R2	120	690	5.8	NEMA 5-15P	90 lbs. (41 kg)
HDW-2R2	120	1290	10.8	NEMA 5-15P	135 lbs. (61 kg)

NOTE: Shipping weight includes packaging.

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)
HDW-1R2	29-3/8" (746 mm)	17-13/16" (451 mm)	14-7/8" (378 mm)	28-1/2" (724 mm)	15-11/16" (398 mm)
HDW-2R2	29-3/8" (746 mm)	17-13/16" (451 mm)	24" (610 mm)	28-1/2" (724 mm)	15-5/8" (397 mm)

NOTE: Height (C) includes 4" legs.



General

Hatco Split Drawer Warmers are shipped with most components pre-assembled. Care should be taken when unpacking the shipping carton to avoid damage to the unit and components enclosed.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).

FIRE HAZARD: Locate unit a minimum of 1″ (25 mm) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, combustion or discoloration could occur.

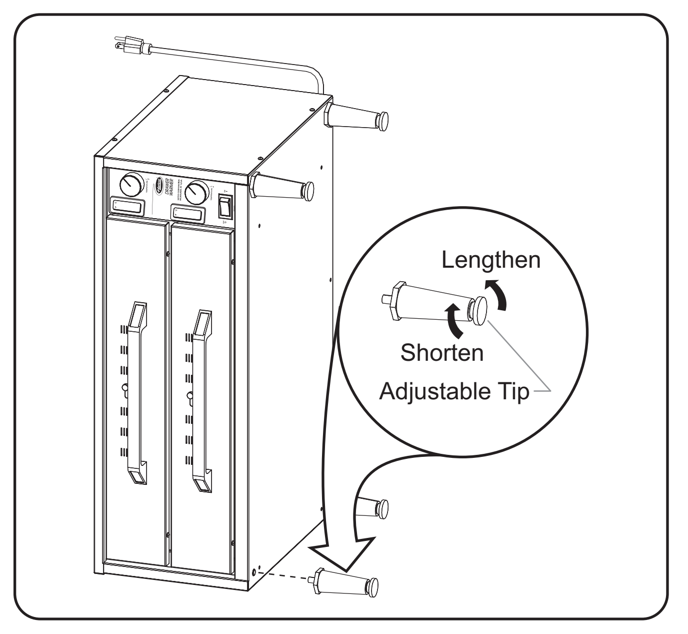
NOTICE

Do not lay unit on the front or back side. Damage to the unit could occur.

1. Remove the unit from the carton.

NOTE: To prevent delay in obtaining warranty coverage, complete online warranty registration. See the IMPORTANT OWNER INFORMATION *section for details.*

2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of unit.
3. Install the 4″ (102 mm) legs.
   a. Remove the plastic bag containing the four legs from the top drawer of the unit.
   b. Carefully lay the unit on its side (requires two people).
   c. Thread a leg into the hole located at one corner of the unit.
   d. Hand-tighten the leg until snug. Do not over-tighten.
   e. Repeat steps c and d for the remaining three legs.
   f. Return the unit to its upright position (requires two people). If the unit is not level or rocks, turn the adjustable tip of the appropriate leg to level the unit.



Leg Installation

4. Place the unit in the desired location.
   - Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 70°F (21°C). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, and exterior doors).
   - Make sure the unit is located on solid, level flooring.
   - Make sure the unit is at the proper height in an area convenient for use.

General

Use the following procedure to operate a Hatco Split Drawer Warmer. Each drawer can be controlled and monitored individually using the TEMPERATURE control knob and temperature monitor as well as the optional adjustable drawer vents for humidity control.

⚠ WARNING

Read all safety messages in the IMPORTANT SAFETY INFORMATION section before operating this equipment.

Startup

1. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. Move the POWER ON/OFF (I/O) switch to the ON (I) position.
   - The unit and illuminated switch will turn on.
3. Turn the TEMPERATURE control knob(s) to the desired setting(s). See the Food Holding Guide in this section.

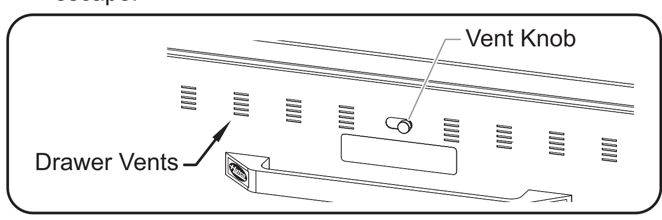
⚠ CAUTION

Standard and approved manufacturing oils may smoke up to 30 minutes during initial startup. This is a temporary condition. Operate unit without food product until smoke dissipates.

BURN HAZARD:

- **Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.**
- **Use caution when opening drawer. Hot air escapes when drawer is open.**

4. Allow unit 15–20 minutes to reach operating temperature.
5. If equipped, adjust the drawer vents for the desired humidity by sliding the vent knob on the drawer front. Opening the vents all the way allows maximum moisture to escape.

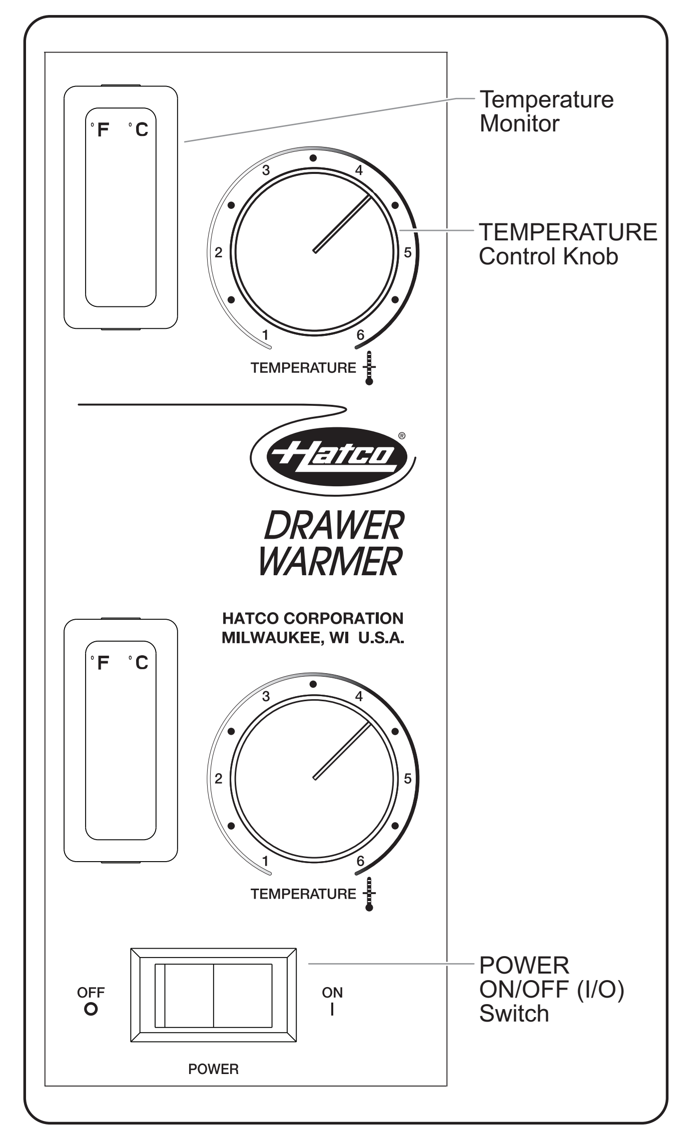


Drawer Vents

NOTE: Proper vent adjustment depends on the type and amount of food held, as well as the frequency of drawer opening.

Shutdown

1. Move the POWER ON/OFF (I/O) switch to the OFF (O) position. The unit and the illuminated switch will shut off.
2. Allow the unit to cool before performing any cleaning or maintenance.



Control Panel (HDW-1R2 model shown)

Food Holding Guide

Product	Recommended Storage Temperature	Type of Heat	Vent Setting
Rolls, Hard	160°–185°F (71°–85°C)	Dry	Open
Rolls, Soft	150°–175°F (66°–79°C)	Moist	Open–Half
Vegetables	175°–185°F (79°–85°C)	Moist	Open–Half
Meat, Poultry	165°–185°F (74°–85°C)	Dry	Open
Fish	165°–185°F (74°–85°C)	Moist	Closed
Casseroles	150°–175°F (66°–79°C)	Dry	Open
Pies, Desserts	160°–185°F (71°–85°C)	Dry	Open
Tacos, Tortillas	150°–160°F (66°–71°C)	Moist	Open–Half

General

Hatco Split Drawer Warmers are designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.



ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Turn OFF power switch and unplug power cord before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.**
- **DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.**
- **Do not steam clean or use excessive water on unit.**
- **This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.**
- **Do not clean unit when it is energized or hot.**

This unit has no "user-serviceable" parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 800-558-0607 or 414-671-6350; fax 800-690-2966; or International fax 414-671-3976.

Daily Cleaning

To preserve the finish of the unit as well as maintain performance, it is recommended that the unit be cleaned daily.

1. Turn off the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. Remove and wash all food pans.

NOTICE

Use non-abrasive cleaners and cloths only. Abrasive cleaners and cloths could scratch the finish of the unit, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation.

3. Wipe down surfaces using a damp, non-abrasive cloth. A non-abrasive, cream cleaner may be used for difficult stains.
   - Make sure to check and clean the interior of the unit. Food pieces may fall from the food pans into the drawer cavity. **CAUTION! Burn Hazard—Do not clean drawer cavity when unit is on.**
4. Wipe dry the entire unit using a clean, dry cloth.

TROUBLESHOOTING GUIDE

⚠ WARNING

This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit too hot.	TEMPERATURE control knob set too high.	Change the temperature to a lower setting.
	Unit connected to incorrect power supply.	Verify unit is plugged into proper plug supply. Refer to the SPECIFICATION section for details.
	Internal thermostat defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
Unit not hot enough.	Unit not allowed enough time to preheat.	Allow unit 15–20 minutes to reach operating temperature.
	TEMPERATURE control knob set too low.	Change the temperature to a higher setting.
	Drawer(s) not closed completely.	Make sure all drawers are closed completely.
	Internal thermostat defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
Product too dry.	Drawer vent in open position.	Move drawer vent to closed position.
	TEMPERATURE control knob set too high.	Change the temperature to a lower setting.
Product too moist.	Drawer vent in closed position.	Move drawer vent to open position.
	TEMPERATURE control knob set too low.	Change the temperature to a higher setting.
Unit not working at all.	Unit not plugged in.	Plug unit into proper power supply.
	Unit not turned on.	Move POWER ON/OFF (I/O) switch to the ON position.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker.
	POWER ON/OFF (I/O) switch defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.

Troubleshooting Questions?

If you continue to have problems resolving an issue, please contact the nearest Authorized Hatco Service Agency or Hatco for assistance. To locate the nearest Service Agency, log onto the Hatco website at **www.hatcocorp.com** and click on *Find Service Agent*, or contact the **Hatco Parts and Service Team** at:

Telephone: 800-558-0607 or 414-671-6350

e-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: 800-690-2966 or 414-671-3976



Digital Temperature Controller

The digital temperature controller is factory installed and takes the place of the standard drawer warmer control panel. Use the following procedure to operate the digital temperature controller.

Startup

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.
   - The corresponding digital temperature controller will energize and the current temperature of the drawer or "LO" will appear on the temperature display. "LO" indicates the drawer temperature is below *70°F (21°C).*
2. Press the ↵ key three times to verify the setpoint temperature. ("SP" will be displayed after the second press.) See the FOOD HOLDING GUIDE in the OPERATION section of this manual for recommended settings.
   - The setpoint temperature will be shown for 10 seconds. After 10 seconds, the temperature display will revert to the current temperature of the unit. To change the setpoint temperature, refer to "Changing the Setpoint Temperature" in this section.

NOTE: The digital temperature controller is pre-set to a setpoint temperature of 185°F (85°C) at the factory. Once the setpoint temperature is changed, the new setpoint temperature will remain in memory until it is changed again. The minimum to maximum setpoint temperature range is 70°F (21°C) to 220°F (104°C).



BURN HAZARD:

- **Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.**
- **Use caution when opening drawer. Hot air escapes when drawer is open.**

3. Allow unit 15–20 minutes to reach operating temperature.

Shutdown

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the O (off) position. The digital temperature controller and heated drawer will shut off.

Changing the Setpoint Temperature

Use the following procedure to change the setpoint temperature.

1. Press the ↵ key three times. The current setpoint temperature will be shown on the TEMPERATURE display ("SP" will be displayed after the second press).
2. Press the ▲ key or ▼ key within 10 seconds to change the setpoint temperature.
3. Press the ↵ key to lock in the new setpoint temperature. The temperature display will go blank to show that the new setting has been accepted.

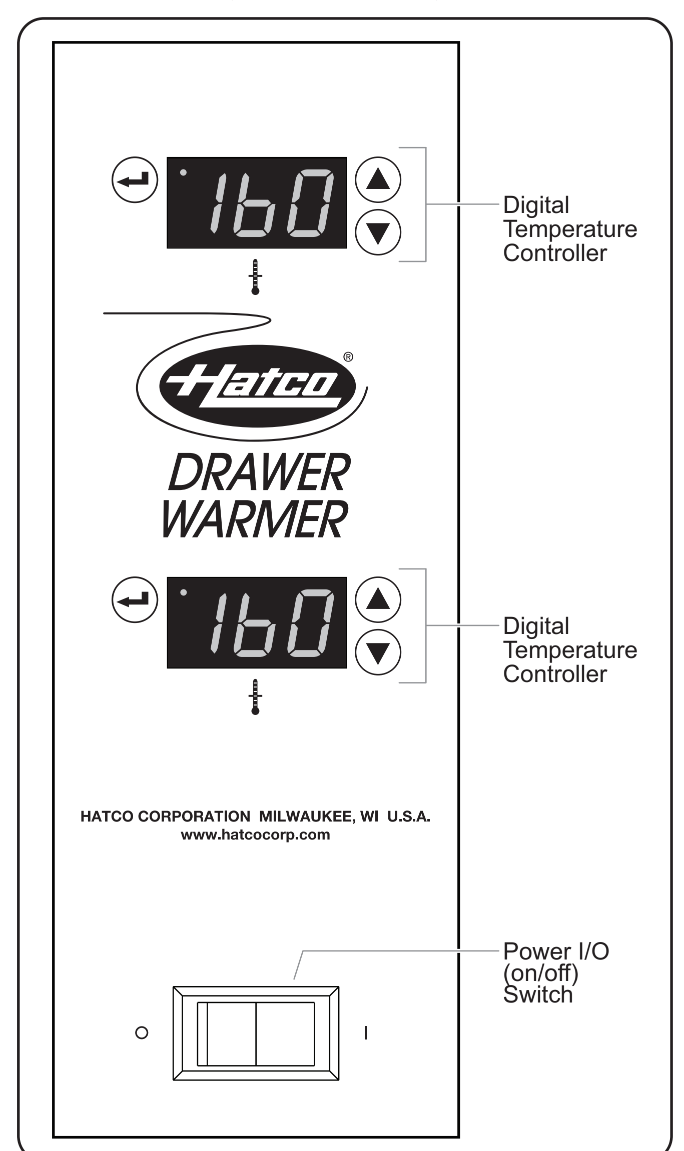
NOTE: After 10 seconds of inactivity during the programming process, the controller will exit programming mode automatically without saving any changes.

Changing Fahrenheit and Celsius Setting

Use the following procedure to change between Fahrenheit and Celsius on the display.

1. Press the ↵ key once. Either an "F" for Fahrenheit or "C" for Celsius will be displayed.
2. Press the ▲ key or ▼ key within 10 seconds to change from "F" (Fahrenheit) and "C" (Celsius).
3. Press the ↵ key three times to lock in the new setting. The TEMPERATURE display will go blank for two seconds to show that the new setting has been accepted.

NOTE: After 10 seconds of inactivity during the programming process, the controller will exit programming mode automatically without saving any changes.



Control Panel with Digital Temperature Controller

LIMITED WARRANTY

1. PRODUCT WARRANTY

Hatco warrants the products that it manufactures (the "Products") to be free from defects in materials and workmanship, under normal use and service, for a period of one (1) year from the date of purchase when installed and maintained in accordance with Hatco's written instructions or 18 months from the date of shipment from Hatco. Buyer must establish the Product's purchase date by registering the Product with Hatco or by other means satisfactory to Hatco in its sole discretion.

Hatco warrants the following Product components to be free from defects in materials and workmanship from the date of purchase (subject to the foregoing conditions) for the period(s) of time and on the conditions listed below:

a) **One (1) Year Parts and Labor PLUS One (1) Additional Year Parts-Only Warranty:**
Conveyor Toaster Elements (metal sheathed)
Drawer Warmer Elements (metal sheathed)
Drawer Warmer Drawer Rollers and Slides
Strip Heater Elements (metal sheathed)
Display Warmer Elements (metal sheathed air heating)
Holding Cabinet Elements (metal sheathed air heating)
Heated Well Elements — HW and HWB Series (metal sheathed)

b) **One (1) Year Parts and Labor PLUS Four (4) Years Parts-Only Warranty:**
3CS and FR Tanks

c) **One (1) Year Parts and Labor PLUS Nine (9) Years Parts-Only Warranty on:**
Electric Booster Heater Tanks
Gas Booster Heater Tanks

d) **Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:**
Replacement Parts

THE FOREGOING WARRANTIES ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR PATENT OR OTHER INTELLECTUAL PROPERTY RIGHT INFRINGEMENT. Without limiting the generality of the foregoing, SUCH WARRANTIES DO NOT COVER: Coated incandescent light bulbs, fluorescent lights, heat lamp bulbs, coated halogen light bulbs, halogen heat lamp bulbs, xenon light bulbs, LED light tubes, glass components, and fuses; Product failure in booster tank, fin tube heat exchanger, or other water heating equipment caused by liming, sediment buildup, chemical attack, or freezing; or Product misuse, tampering or misapplication, improper installation, or application of improper voltage.

2. LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES

Hatco's liability and Buyer's exclusive remedy hereunder will be limited solely, at Hatco's option, to repair or replacement using new or refurbished parts or Product by Hatco or a Hatco-authorized service agency (other than where Buyer is located outside of the United States, Canada, United Kingdom, or Australia, in which case Hatco's liability and Buyer's exclusive remedy hereunder will be limited solely to replacement of part under warranty) with respect to any claim made within the applicable warranty period referred to above. Hatco reserves the right to accept or reject any such claim in whole or in part. In the context of this Limited Warranty, "refurbished" means a part or Product that has been returned to its original specifications by Hatco or a Hatco-authorized service agency. Hatco will not accept the return of any Product without prior written approval from Hatco, and all such approved returns shall be made at Buyer's sole expense. HATCO WILL NOT BE LIABLE, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LABOR COSTS OR LOST PROFITS RESULTING FROM THE USE OF OR INABILITY TO USE THE PRODUCTS OR FROM THE PRODUCTS BEING INCORPORATED IN OR BECOMING A COMPONENT OF ANY OTHER PRODUCT OR GOODS.



SOMMAIRE

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série (à l'arrière des modèles indépendants et à l'intérieur du panneau gauche dans les modèles encastrés), le voltage et la date d'achat de votre appareil ci-dessous. Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No. ______________________________________

Numéro de série __________________________________

Voltage ____

Date d'achat _____________________________________

Enregistrez votre appareil!

Remplissez la garantie en ligne pour éviter les retards pour faire jouer la garantie. Accédez au site Web Hatco **www.hatcocorp.com**, sélectionnez le menu déroulant Parts & Service, puis cliquez sur Warranty Registration.

Horaires ouvrables: 7h00 à 17h00
Heure du Centre des États-Unis (CST)
(Horaires d'été : juin à septembre—
7h00 à 17h00 CST du lundi au jeudi
7h00 à 16h00 CST le vendredi)

Téléphone : 800-558-0607; 414-671-6350

Courriel : partsandservice@hatcocorp.com

Télécopieur : 800-690-2966 (Pièces et Service après-vente)
414-671-3976 (International)

24/7 Service d'assistance et de pièces de rechange disponible 7j/7, 24h/24 aux États-Unis et au Canada en composant le 800-558-0607.

Des renseignements supplémentaires sont disponibles sur notre site Web à **www.hatcocorp.com**.

INTRODUCTION

Les tiroirs chauffants séparés de Hatco sont conçues pour conserver la nourriture chaude à une température de service optimale sans nuire à sa qualité. Fabriquées en acier inoxydable robuste et dans un matériau hautement résistant, elles ont été spécialement conçues pour les tâches ardues en cuisine et sont équipées de glissières également en acier inoxydable ainsi que de tiroirs assurant une fermeture positive. Les deux tiroirs chauffants séparés atteignant la même hauteur qu'un seul tiroir classique, ils offrent non seulement un plus grand espace pour la nourriture, mais constituent également la solution idéale pour garder chaud les ragoûts, les tourtes, les brioches, les frites nacho, les pommes de terre, les légumes, la volaille, la viande ou encore les desserts.

Les tiroirs chauffants séparés sont issus de recherches avancées et de tests intensifs sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour un maximum de durabilité, une belle apparence et une performance optimale. Chaque appareil est minutieusement inspecté et testé avant expédition.

Ce manuel contient des instructions relatives à l'installation, à la sécurité et au fonctionnement des appareils les tiroirs chauffants séparés. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation et d'utilisation et toutes les consignes de sécurité dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Les consignes de sécurité qui apparaissent dans ce manuel sont identifiées par les mots indicateurs suivants :

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer la mort ou des blessures graves.



ATTENTION indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer des blessures légères ou moyennes.

AVIS

AVIS est utilisé pour des questions sans rapport avec des blessures corporelles.



Lisez l'information de securite importante suivante avant d'utiliser cet équipement pour éviter des dommages ou la mort sérieux et pour éviter d'endommager l'équipement ou la propriété.

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.
- Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation/coupez l'alimentation au niveau du coupe-circuit et laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.
- NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C (70°F) minimum.
- Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension ou chaud.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas tirer l'appareil par son cordon électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou usé.
- Ne pas tenter de réparer ni de changer un cordon électrique endommagé. Ce cordon doit être changé par Hatco, par un réparateur Hatco agréé ou par une personnes de qualifications comparables.
- Ne pas renverser de liquide dans l'appareil.
- La réparation de cet appareil doit être confiée exclusivement à du personnel qualifié. Les réparations par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des décharges électriques et des brûlures.
- Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE :

- Placer l'appareil à un minimum de 25 mm (1″) des parois et matières combustibles. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.
- N'utilisez pas de produits chimiques puissants tels que de l'eau de Javel (ou des nettoyants contenat de l'eau de Javel), des nettoyants pour four ou des solutions nettoyantes inflammables pour nettoyer cet appareil.

S'assurer que le produit alimentaire a été chauffé à une température adaptée au maintien de sa salubrité avant de le mettre sur l'appareil sous peine de risques graves pour la santé. Cet appareil est destiné au maintien de produits alimentaires préchauffés uniquement.

Assurez-vous que tous les opérateurs ont été formés à l'utilisation sûre et correcte de l'appareil.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées. Assurez-vous que les enfants sont bien surveillés et tenez-les à l'écart de l'appareil.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au 800-558-0607 ou 414-671-6350 ; télécopieur 800-690-2966; télécopieur internationale 414-671-3976.

ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

- Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.
- Faites attention en ouvrant le tiroir. De l'air chaud s'en échappera.

Placer l'appareil sur un plan de travail de hauteur correcte à un endroit qui convient pour son utilisation. Le support doit être de niveau pour éviter toute chute accidentelle du grille-pain ou de son contenu et suffisamment solide pour résister au poids de l'appareil et de son contenu.

AVIS

Ne posez pas l'appareil sur l'avant ou sur l'arrière sous peine de l'endommager.

Utilisez uniquement des nettoyants non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyant abrasifs pourraient rayer la finition de l'unité, altérant son apparence et la rendant vulnérable à l'accumulation de saleté.

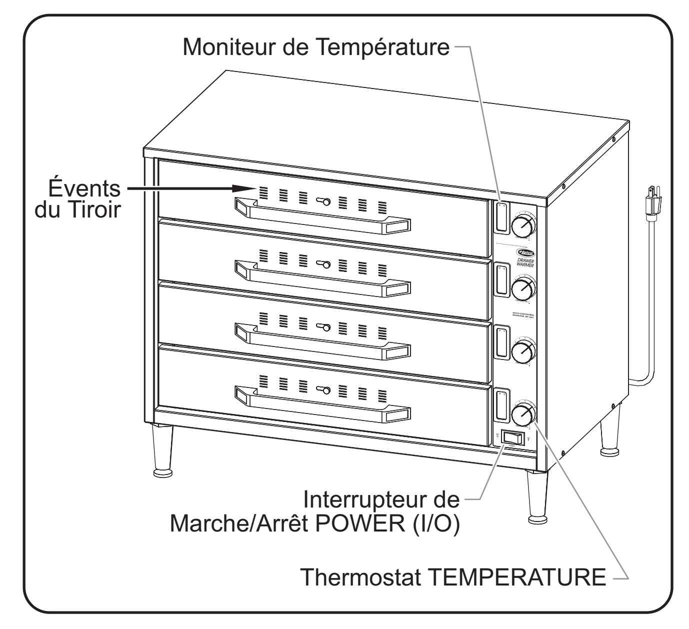


DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les Modèles

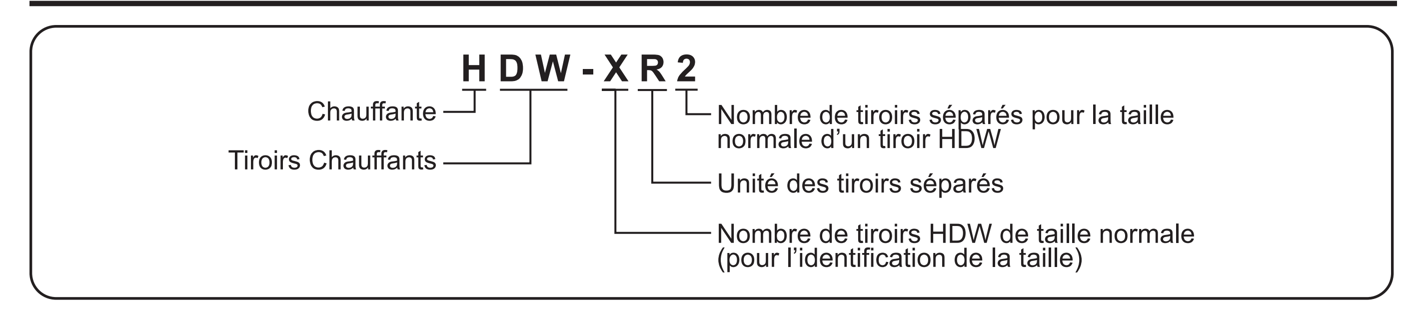
Fabriqués en acier inoxydable robuste et dans un matériau hautement résistant, les tiroirs chauffants séparés de Hatco sont dotés de glissières à sortie totale également très résistantes. Ces modèles constituent des appareils autoportants équipés de deux ou de quatre tiroirs, de bacs alimentaires de 64 mm (2-1/2″) de profondeur pour chaque tiroir, de pieds de 102 mm (4″) et d'un cordon d'alimentation avec prise de 1 829 mm (6′).

Chaque tiroir dispose d'un régulateur et d'un moniteur de température. Les tiroirs peuvent être configurés avec ou sans évent du tiroir. Un seul interrupteur ON/OFF (I/O – marche/arrêt) contrôle l'alimentation de l'appareil. Le couvercle et les côtés à isolation thermique offrent une efficacité énergétique maximale. De plus, les éléments chauffants sont garantis un an et toutes les glissières sont garanties deux ans contre la casse.



Modèle HDW-2R2

DÉSIGNATION DU MODÈLE



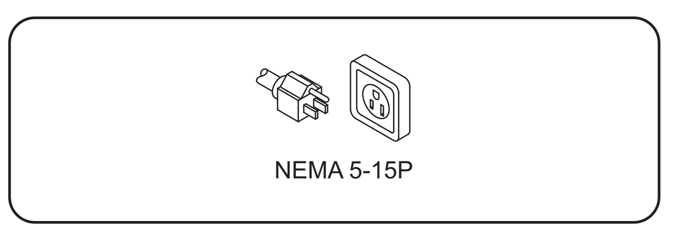
Configuration des fiches

Les appareils sortent de l'usine avec un cordon électrique et une fiche installée.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE : Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.

NOTA: L'étiquette des caractéristiques techniques est située à l'arrière de l'appareil. Reportez-vous à l'étiquette du numéro de série et les données électriques de l'appareil.



Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco.

Tableau des Caractéristiques électriques

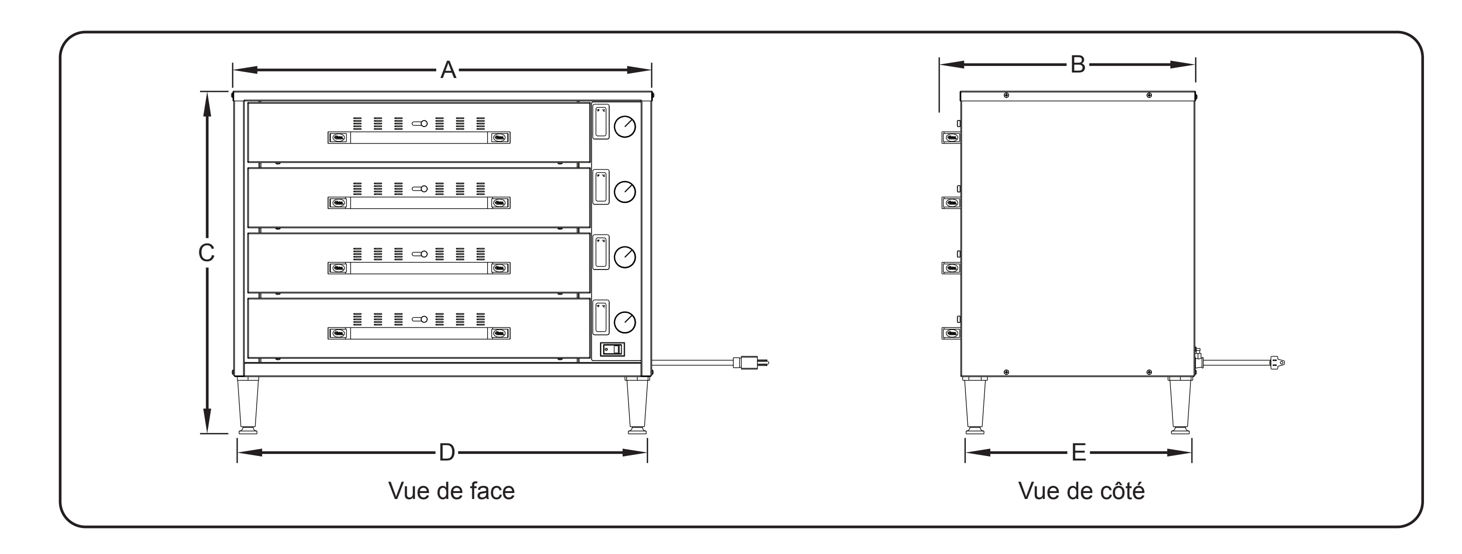
Modéle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
HDW-1R2	120	690	5.8	NEMA 5-15P	41 kg (90 lbs.)
HDW-2R2	120	1290	10.8	NEMA 5-15P	61 kg (135 lbs.)

NOTA: Le poids d'embarquement comprend l'emballage.

Dimensions

Modéle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Encastré Largeur (D)	Encastré Hauteur (E)
HDW-1R2	746 mm (29-3/8")	451 mm (17-13/16")	378 mm (14-7/8")	724 mm (28-1/2")	398 mm (15-11/16")
HDW-2R2	746 mm (29-3/8")	451 mm (17-13/16")	610 mm (24")	724 mm (28-1/2")	397 mm (15-5/8")

NOTA: La hauteur (C) comprend la hauteur des pieds (102 mm – 4").





Généralités

Les tiroirs chauffants séparés de Hatco sont pré-assemblés avant leur expédition. Faites attention lors du déballage pour éviter d'endommager l'appareil et ses composants.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE : L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C (70°F) minimum.

DANGER D'INCENDIE : Placer l'appareil à un minimum de 25 mm des parois et matières combustibles. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.

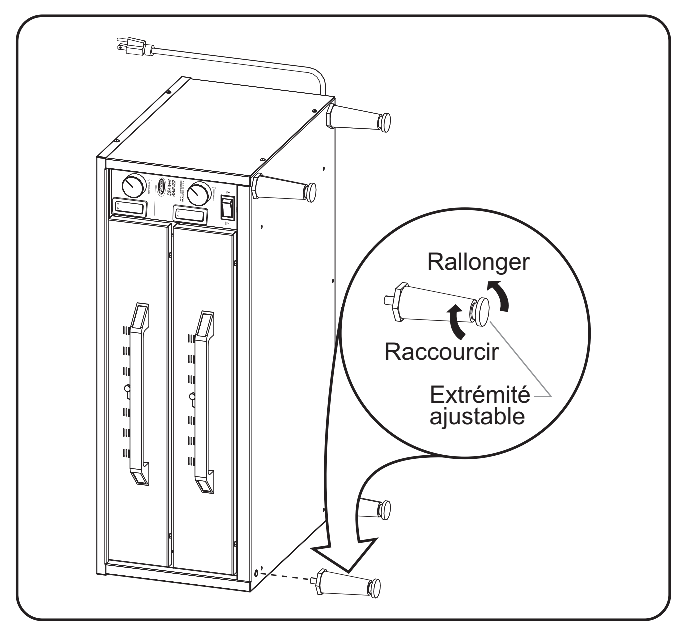
AVIS

Ne posez pas l'appareil sur l'avant ou sur l'arrière sous peine de l'endommager.

1. Retirer l'appareil de sa boîte.

NOTA: Pour éviter un retard de service sous garantie, enregistrez la garantie en ligne. Pour des détails, voir la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE*.*

2. Retirer le ruban et le film de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
3. Montez les pieds de 102 mm (4″).
   a. Retirez le sac en plastique contenant les quatre pieds à partir du premier tiroir de l'appareil.
   b. Placez l'unité sur le côté droit ou gauche avec précaution (nécessite deux personnes).
   c. Vissez le pied dans l'orifice situé à l'une des extrémités de l'appareil.
   d. Serrez le pied à la main jusqu'à ce qu'il soit bien serré. Ne serrez pas trop.
   e. Reprenez les étapes c et d pour les trois autres pieds.
   f. Replacez l'unité en position verticale (nécessite deux personnes). Si l'appareil n'est pas plan ou s'il balance, tournez l'embout réglable du pied approprié pour aplanir l'appareil.



Installation des pieds

4. Placer l'appareil à l'endroit souhaité.
   - Placez l'appareil à un endroit où la température ambiante est constante et de 21 °C (70 °F) minimum. Évitez les endroits susceptibles d'activer les mouvements ou les courants d'air (comme à proximité de ventilateurs d'échappement/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes extérieures).
   - Assurez-vous que l'appareil est placé sur un sol horizontal solide ou dans une armoire solide.
   - Assurez-vous que l'appareil est à la bonne hauteur du plan de travail dans un espace pratique pour son utilisation.

Généralités

Utilisez la procédure suivante pour faire fonctionner les tiroirs chauffants à convection. Chaque tiroir peut être paramétré et commandé individuellement grâce au moniteur et au thermostat de TEMPÉRATURE. En outre, les évents réglables du tiroir – en option – permettent de contrôler l'humidité.

⚠ AVERTISSEMENT

Lire tous les messages de sécurité de la section Consignes de sécurité importantes avant d'utiliser ce matériel.

Mise en marche

1. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre de la configuration, de la taille et de la tension corrects. Pour des détails, voir la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE.
2. Placez l'interrupteur d'alimentation POWER (I/O) sur position Marche (I).
   • L'appareil et l'interrupteur éclairé s'allumeront.
3. Tournez le thermostat TEMPERATURE au réglage souhaité. Reportez-vous au tableau des réglages recommandés sur le Guide de maintien au chaud des aliments dans cette section.

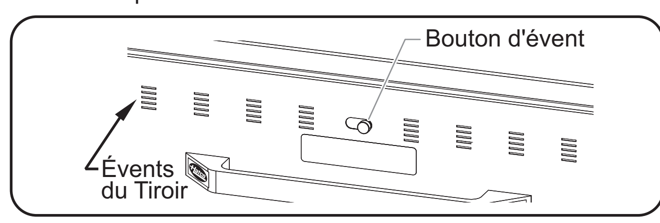
⚠ ATTENTION

Les huiles de fabrication standard et approuvées pourront fumer pendant 30 minutes après l'allumage initial. C'est un problème temporaire. Utilisez l'appareil à vide jusqu'à dissipation de la fumée.

DANGER DE BRÛLURE :

- **Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.**
- **Faites attention en ouvrant le tiroir. De l'air chaud s'en échappera.**

4. Attendez 15–20 minutes que l'appareil atteigne la température d'utilisation.
5. Si votre appareil en est équipé, réglez les évents du tiroir pour obtenir l'humidité souhaitée en faisant glisser le bouton des évents vers l'avant. L'ouverture complète des évents permet l'évacuation du maximum d'humidité.

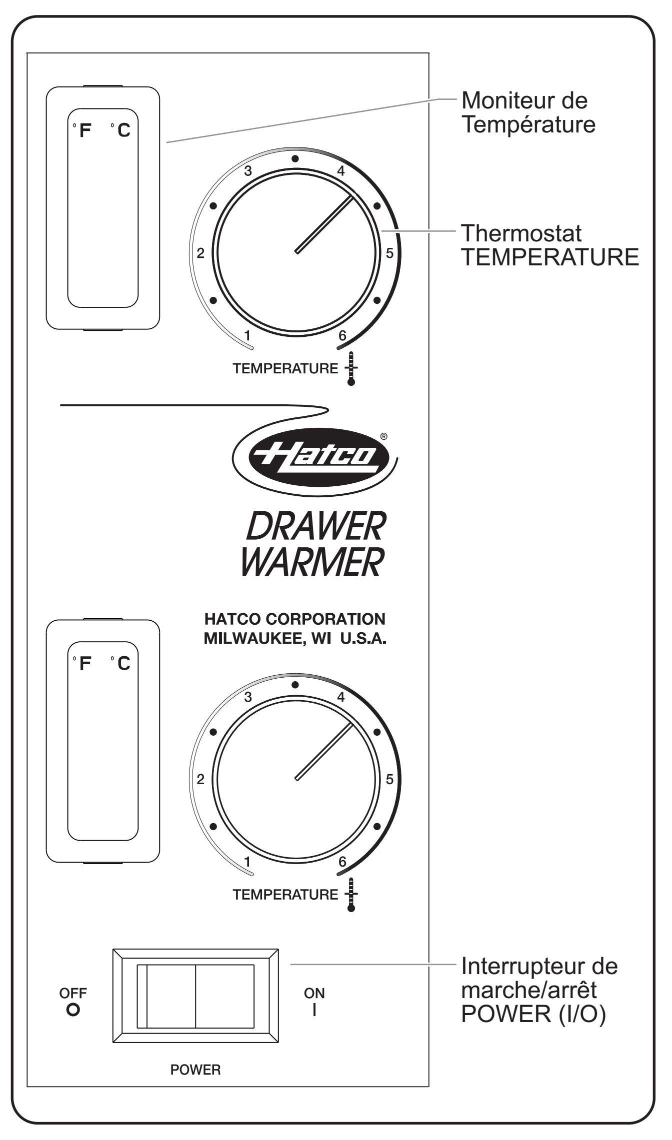


Évents du tiroir

NOTA: Le réglage correct des évents dépend du type et du volume d'aliments maintenus au chaud, ainsi que de la fréquence d'ouverture du tiroir.

Arrêt

1. Placez l'interrupteur d'alimentation POWER (I/O) sur position Arrêt (O). L'appareil et l'interrupteur éclairé s'éteindront.
2. Laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.



Panneau de commande (modèle HDW-1R2)

Guide de maintien au chaud des aliments

Produit	Température de Stockage Recommandée	Type de Chaleur	Réglage d'évent
Petits pains, durs	71°–85°C (160°–185°F)	Sec	Fermé
Petits pains, mous	66°–79°C (150°–175°F)	Humide	Ouvert de moitié
Légumes	79°–85°C (175°–185°F)	Humide	Ouvert de moitié
Viande, volaille	74°–85°C (165°–185°F)	Sec	Fermén
Poisson	74°–85°C (165°–185°F)	Humide	Ouvert
Gratins	66°–79°C (150°–175°F)	Sec	Fermé
Tartes, Desserts	71°–85°C (160°–185°F)	Sec	Fermén
Tacos, Tortillas	66°–71°C (150°–160°F)	Humide	Ouvert de moitié

Généralités

Les tiroirs chauffants sont conçus pour une durabilité et une performance maximum et un minimum d'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation/coupez l'alimentation au niveau du coupe-circuit et laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension ou chaud.**
- **Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au 800-558-0607 ou 414-671-6350 ; télécopieur 800-690-2966; télécopieur internationale 414-671-3976.

Nettoyage Quotidien

Pour préserver la finition de l'appareil et maintenir la performance, il est recommandé de nettoyer tous les jours l'appareil.

1. Mettre l'appareil hors tension, débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir l'appareil.
2. Enelevz et lavez tous les plaques à aliments.



Utilisez uniquement des nettoyants non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyant abrasifs pourraient rayer la finition de l'unité, altérant son apparence et la rendant vulnérable à l'accumulation de saleté.

3. Essuyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. Un nettoyant crème non abrasif pourra être utilisé sur les taches tenaces.
   - Assurez-vous de contrôler et d enettoyer l'intérieur de l'appareil. Des particules d'aliments pourront tomber des plaques dans le tiroir. **ATTENTION ! Risque de brûlure—Ne nettoyez pas l'intérieur du tiroir quand l'appareil est en marche ou branché.**
4. Essuyez l'appareil entier sèche l'utilisation d'un tissu propre, sec.

⚠ AVERTISSEMENT

La réparation de cet appareil doit être confiée exclusivement à du personnel qualifié. Les réparations par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des décharges électriques et des brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation/coupez l'alimentation au niveau du coupe-circuit et laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.

Symptôme	Cause Probable	Solution
Appareil trop chaud.	Thermostat réglé trop haut.	Baissez le thermostat.
	Appareil branché sur une alimentation inadaptée.	Vérifiez que l'appareil est branché à une prise électrique adaptée. Reportez-vous à la section CARACTÉRISTIQUES pour obtenir plus de détails.
	Thermostat interne défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
Appareil pas assez chaud.	L'appareil n'a pas eu assez de temps pour préchauffer.	Attendez 15–20 minutes que l'appareil atteigne la température d'utilisation.
	Thermostat réglé trop bas.	Montez le thermostat.
	Tiroir(s) pas fermé(s) à fond.	Assurez-vous que tous les tiroirs sont fermés à fond.
	Thermostat interne défectueux..	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
Produit trop sec.	Évent du tiroir en position fermée.	Ouvrez l'évent à fond.
	Le bouton de réglage de la température est réglé à un niveau trop élevé.	Baisser le réglage de la température.
Produit trop humide.	Évent du tiroir en position ouverte.	Enlevez le bac d'eau du tiroir.
	Le bouton de réglage de la température est réglé à un niveau trop bas.	Régler la température à un niveau plus élevé.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Appareil non branché	Brancher l'appareil sur une alimentation adéquate.
	L'appareil n'a pas été mis sous tension.	Placer l'interrupteur de marche/arrêt sur Marche.
	Le coupe-circuit a disjoncté.	Réarmez le coupe-circuit.
	Interrupteur de marche/arrêt défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes ?

Si le problème persiste, veuillez contacter l'agence d'entretien agréée Hatco la plus proche ou Hatco pour obtenir une assistance. Pour trouver l'agence d'entretien la plus proche, rendez-vous sur le site Internet de Hatco (**www.hatcocorp.com**) et cliquez sur Trouver un agent d'entretien, ou contactez **l'équipe d'entretien et de pièces détachées de Hatco** :

Numéro de téléphone: 800-558-0607 ou 414-671-6350

Courriel: partsandservice@hatcocorp.com

Télécopie: 800-690-2966 ou 414-671-3976



Commande Numérique de Temperature

La commande numérique de température est installée en usine et remplace le panneau de commande standard de réchauffement des tiroirs. Procédez comme suit pour opérer la commande numérique de température.

Démarrage

1. Déplacez le interrupteur d'alimentation ON/OFF (marche/arrêt) (I/O) en position ON (marche).
   - Le régulateur de TEMPERATURE numérique correspondant sera sous tension et la température courante du tiroir ou “LO” apparaît sur l'affichage. “LO” indique que la température du tiroir est inférieure à 21°C (70°F).
2. Appuyez trois fois sur la touche ↵ pour vérifier la température nominale. (Le signe « SP » s'affichera après la deuxième pression.) Reportez-vous au tableau des REGLAGES RECOMMANDES sur le panneau de commande ou au GUIDE DE MAINTIEN AU CHAUD dans ce manuel.
   - Le point de réglage de température s'affiche pendant 10 secondes. Après 10 secondes, l'affichage repasse à la température courante de l'appareil. Pour modifier le point de réglage de température, référez-vous à “Modification du point de réglage de température" dans cette section.

NOTA: *Le régulateur de température numérique est prédéfini à un point de réglage de température de 85°C (185°F) en usine. Une fois le point de réglage de température modifié, le nouveau point de réglage de température reste en mémoire jusqu'à ce qu'il soit de nouveau modifié. La plage de points de réglages de température est de 21°C (70°F) à 104°C (220°F).*

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

- **Certaines surfaces extérieures de l’appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l’appareil avec précaution.**
- **Faites attention en ouvrant le tiroir. De l'air chaud s'en échappera.**

3. Prévoyez 15 à 20 minutes pour que l'appareil atteigne la température de fonctionnement.

Arrêt

1. Déplacez l'interrupteur d'alimentation ON/OFF (marche/arrêt) (I/O) en position OFF (arrêt) (O). La commande numérique de température et le tiroir chauffé sont arrêtés.

Modification de la température nominale

Suivez la procédure ci-après pour programmer la température nominale.

1. Appuyez 3 fois sur la touche ↵. La température nominale actuelle s'affichera sur l'écran TEMPÉRATURE (le signe « SP » s'affichera après la deuxième pression).
2. Appuyez sur la touche ▲ ou ▼ dans les 10 secondes pour modifier le point de réglage de température.
3. Appuyez sur la touche ↵ ou attendez 10 secondes pour verrouiller le nouveau point de réglage de température. L'affichage s'efface pendant deux secondes pour indiquer que le nouveau réglage a été accepté.

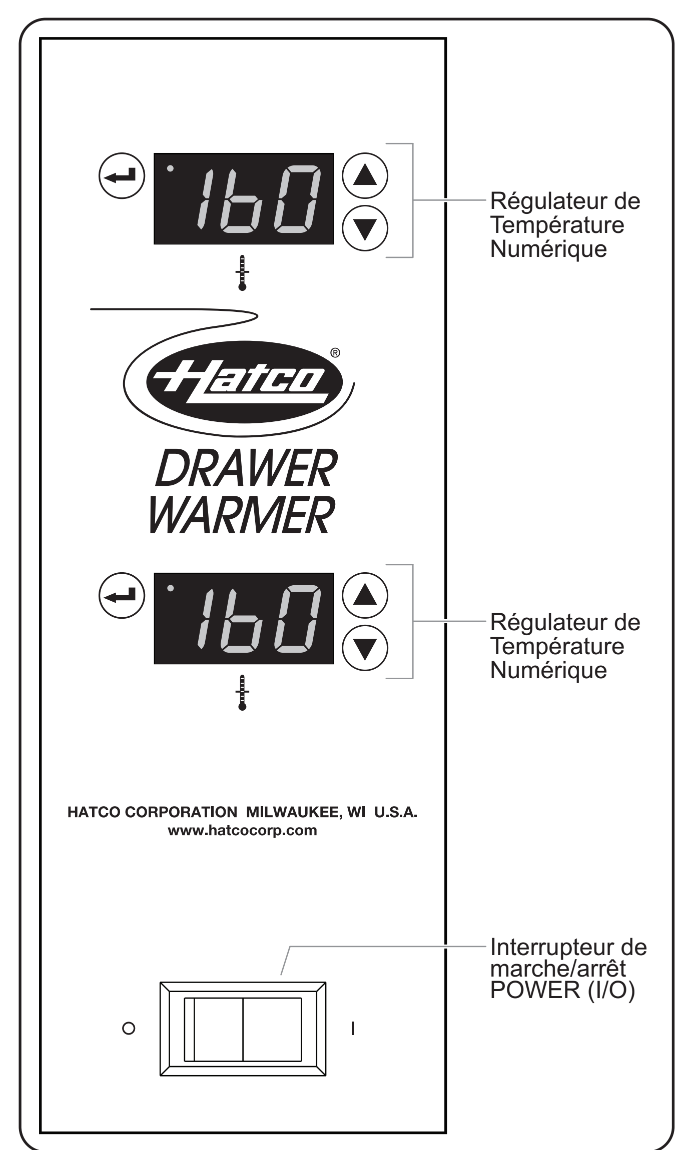
NOTA: *Après dix secondes d’inactivité au cours de la programmation, le régulateur quittera automatiquement le mode programmation sans mémoriser la nouvelle valeur.*

Alternance entre l'affichage Fahrenheit et Celsius

Utilisez la procédure ci-après pour alterner entre l'affichage Fahrenheit et Celsius.

1. Appuyez une fois sur la touche ↵. Saisissez « F » pour un affichage en Fahrenheit ou « C » pour un affichage en Celsius.
2. Appuyez sur la touche ▲ ou ▼ dans les 10 secondes pour alterner entre l'affichage « F » (Fahrenheit) et « C » (Celsius).
3. Appuyez trois fois sur la touche ↵ pour verrouiller le nouveau paramètre. L'affichage TEMPÉRATURE restera vierge pendant deux secondes puis indiquera que les nouveaux paramètres ont été acceptés.

NOTA: *Après dix secondes d’inactivité au cours de la programmation, le régulateur quittera automatiquement le mode programmation sans mémoriser la nouvelle valeur.*



Panneau de Commande de Température Numérique

1. GARANTIE DU PRODUIT

Hatco garantit que les produits qu'il fabrique (les « Produits ») sont exempts de défauts de matériel et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation et de maintenance, pour une période d'un (1) an à partir de la date d'achat à condition que l'appareil soit installé et entretenu conformément aux instructions écrites de Hatco ou 18 mois après la date de l'expédition par Hatco. L'acheteur doit prouver la date d'achat du Produit par l'enregistrement du produit auprès de Hatco ou par d'autres moyens satisfaisants pour Hatco, à sa seule discrétion.

Hatco garantit que les composants du Produit suivants sont exempts de défauts de matériel et de fabrication à partir de la date d'achat (sous réserve des conditions précédentes) pour la ou les périodes de temps et en fonction des conditions listées ci-dessous :

a) **Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS un an (1) supplémentaire pour les pièces uniquement :**
   Éléments du grille-pain à convoyeur (enveloppe métallique)
   Éléments des tiroirs chauffants (enveloppe métallique)
   Tiroirs, roues et glissières des tiroirs chauffants
   Éléments des rampes chauffantes (enveloppe métallique)
   Éléments des vitrines chauffantes (enveloppe métallique, air chauffant)
   Éléments des armoires de stockage (enveloppe métallique, air chauffant)
   Éléments des compartiments chauffants — série HW et HWB (enveloppe métallique)

b) **Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS quatre (4) ans pour les pièces uniquement :**
   Cuves 3CS et FR

c) **Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS neuf (9) ans pour les pièces uniquement :**
   Cuves des appareils de chauffage d'appoint électriques
   Cuves des appareils de chauffage d'appoint à gaz

d) **Garantie de quatre-vingt-dix (90) jours pour les pièces uniquement :**
   Pièces de rechange

LES GARANTIES PRÉCÉDENTES SONT EXCLUSIVES ET REMPLACENT TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, COMPRENANT, MAIS NE SE LIMITANT PAS À, TOUTES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE FINALITÉ PARTICULIÈRE OU TOUS BREVETS OU TOUTES AUTRES ATTEINTES AUX DROITS DE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE. Sans restreindre la portée générale des énoncés précédents, CES GARANTIES NE COUVRENT PAS : Ampoules d'éclairage à incandescence enduites, lumières fluorescentes, ampoules de lampes chauffantes, ampoules d'éclairage à halogène enduites, ampoules de lampes chauffantes au xénon, tubes d'éclairage DEL, composants en verre et fusibles ; défaut de produit dans la cuve d'un appareil de chauffage d'appoint, dans un échangeur de chaleur à tubes à ailettes ou tout autre équipement de chauffage d'eau causé par la calcification, l'accumulation de sédiments, la réaction d'un produit chimique ou le gel ; ou une mauvaise utilisation, une manipulation ou une mauvaise application, une installation inappropriée du Produit ou l'utilisation d'une tension inappropriée.

2. LIMITES DES RECOURS ET DES DOMMAGES

La responsabilité de Hatco et la seule voie de recours de l'Acheteur prévues par les présentes seront limitées exclusivement, au gré de Hatco, à la réparation ou au remplacement à l'aide de pièces ou de Produits nouveaux ou remis à neuf par Hatco ou un centre de réparation agréé par Hatco (sauf si l'Acheteur se situe hors des États-Unis, du Canada, du Royaume-Uni ou de l'Australie, auquel cas la responsabilité de Hatco et la seule voie de recours de l'Acheteur seront limitées exclusivement au remplacement des pièces concernées par la garantie) à l'égard de toute revendication effectuée dans les délais de garantie applicables mentionnés ci-dessus. Hatco se réserve le droit d'accepter ou de rejeter toute réclamation en partie ou dans son intégralité. Dans le cadre de cette Garantie limitée, « remis à neuf » signifie une pièce ou un Produit dont les caractéristiques techniques d'origine ont été restaurées par Hatco ou un centre de réparation agréé par Hatco. Hatco n'acceptera aucun retour de Produits sans qu'il n'ait auparavant donné son accord écrit, et tous ces retours approuvés doivent être effectués aux seuls frais de l'Acheteur. HATCO NE SERA PAS TENU RESPONSABLE, DANS AUCUNE CIRCONSTANCE, DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS, COMPRENANT, MAIS NE SE LIMITANT PAS À, LES COÛTS DE MAIN-D'ŒUVRE OU PERTES DE PROFITS DUS À UNE UTILISATION OU À UNE IMPOSSIBILITÉ D'UTILISER LES PRODUITS OU DUS AU FAIT QUE LES PRODUITS ONT ÉTÉ INTÉGRÉS DANS OU QU'ILS SONT DEVENUS UN COMPOSANT DE TOUT AUTRE PRODUIT OU BIEN.



NOTES

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • AUTORISÉS DISTRIBUTEURS DE PIÈCES

ALABAMA
Jones McLeod Appl. Svc.
Birmingham 205-251-0159

ARIZONA
Service Solutions Group
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

CALIFORNIA
Industrial Electric
Commercial Parts & Service, Inc.
Huntington Beach 714-379-7100

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

P & D Appliance
Commercial Parts & Service, Inc.
S. San Francisco 650-635-1900

COLORADO
Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA
Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

3Wire Nass Service Co., Inc.
Orlando 407-425-2681

B.G.S.I.
Pompano Beach 954-971-0456

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA
TWC Services
Mableton 770-438-9797

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

Southeastern Rest. Svc.
Norcross 770-446-6177

HAWAII
Burney's Comm. Service, Inc.
Honolulu 808-848-1466

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS
Parts Town
Lombard 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

Midwest Elec. Appl. Service
Elmhurst 630-279-8000

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

INDIANA
GCS Service
Indianapolis 800-727-8710

IOWA
Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY
Service Solutions Group
Lexington 859-254-8854

Service Solutions Group
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA
Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND
Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

GCS Service
Silver Spring 301-585-7550

MASSACHUSETTS
Ace Service Co., Inc.
Needham 781-449-4220

MICHIGAN
Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MINNESOTA
GCS Service
Minnetonka 800-822-2303 x20365

MISSOURI
General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

Kaemmerlen Parts & Service
St. Louis 314-535-2222

NEBRASKA
Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA
Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

Hi. Tech Commercial Service
N. Las Vegas 702-649-4616

NEW JERSEY
Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK
Acme American Repairs, Inc.
Brooklyn 718-456-6544

Alpro Service Co.
Brooklyn 718-386-2515

Appliance Installation
Buffalo 716-884-7425

Duffy's Equipment Services, Inc.
Buffalo 800-836-1014

3Wire Northern
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's Equipment Services, Inc.
Sauquoit 800-836-1014

J.B. Brady, Inc.
Syracuse 315-422-9271

NORTH CAROLINA
Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

OHIO
Akron/Canton Comm. Svc. Inc.
Akron 330-753-6634

Service Solutions Group
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

Electrical Appl. Repair Service
Brooklyn Heights 216-459-8700

E. A. Wichman Co.
Toledo 419-385-9121

OKLAHOMA
Hagar Rest. Service, Inc.
Oklahoma City 405-235-2184

Krueger, Inc.
Oklahoma City 405-528-8883

OREGON
Ron's Service, Inc.
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA
Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

FAST Comm. Appl. Service
Philadelphia 215-288-4800

Appliance Installation & Service
Pittsburgh 412-809-0244

K & D Service Co.
Harrisburg 717-236-9039

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND
Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA
Whaley Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

TENNESSEE
Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS
GCS Service
Fort Worth 800-433-1804

Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

Commercial Kitchen Repair Co.
San Antonio 210-735-2811

UTAH
La Monica's Rest. Equip. Service
Murray 801-263-3221

VIRGINIA
Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON
3Wire Restaurant Appliance
Seattle 800-207-3146

WISCONSIN
A.S.C., Inc.
Madison 608-246-3160

A.S.C., Inc.
Milwaukee 414-543-6460

CANADA

ALBERTA
Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA
Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA
Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

NEW BRUNSWICK
EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

ONTARIO
R.G. Henderson Ltd.
Toronto 416-422-5580

Choquette - CKS, Inc.
Ottawa 613-739-8458

QUÉBEC
Choquette - CKS, Inc.
Montreal 514-722-2000

Choquette - CKS, Inc.
Québec City 418-681-3944

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

HATCO CORPORATION
P.O. Box 340500
Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.
800-558-0607 414-671-6350
Parts and Service Fax 800-690-2966
International Fax 414-671-3976
partsandservice@hatcocorp.com
www.hatcocorp.com

Register your unit online!
See IMPORTANT OWNER INFORMATION section for details.

S'inscrire en ligne!
Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIETAIRE pour plus de informations.

Printed in U.S.A. May 2015 P/N 07.04.353.00 Form No. HDWR2M-0515